

# „ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 12.10.2026г. до 16.10.2026г.

| І ВАРИАНТ | ПОНЕДЕЛНИК                        | АЛЕРГЕНИ                         |
|-----------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 150гр     | СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА   | Мляко, глютен                    |
| 150гр     | ЛЕЩА ЯХНИЯ                        | Глютен                           |
| 150-200гр | ПЛОД                              |                                  |
| 43гр      | Хляб Добруджа УС                  | Глютен                           |
| І ВАРИАНТ | ВТОРНИК                           |                                  |
| 150гр     | ТАРАТОР                           | Мляко                            |
| 150гр     | ПИЛЕ С ОРИЗ                       |                                  |
| 150-200гр | ПЛОД                              |                                  |
| 43гр      | Хляб Пълнозърнест УС              | Глютен                           |
| І ВАРИАНТ | СРЯДА                             |                                  |
| 150гр     | СПАНАЧЕНА СУПА                    | глютен<br>Глютен, мляко,<br>яйца |
| 150гр     | КЮФТЕТА БЯЛ СОС                   |                                  |
| 150-200гр | ПЛОД                              |                                  |
| 43гр      | Хляб Добруджа УС                  | Глютен                           |
| І ВАРИАНТ | ЧЕТВЪРТЪК                         |                                  |
| 150гр     | ТАРАТОР                           | Мляко, глютен                    |
| 150гр     | ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ  |                                  |
| 100гр     | МАКАРОНИ НА ФУРНА                 | Глютен, мляко,<br>яйца           |
| 43гр      | Хляб Пълнозърнест УС              | Глютен                           |
| І ВАРИАНТ | ПЕТЪК                             |                                  |
| 150гр     | ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА                  | Глютен, мляко                    |
| 150гр     | БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: САЛАТА | Риба                             |
| 150-200гр | ПЛОД                              |                                  |
| 43гр      | Хляб Добруджа УС                  | Глютен                           |

Забележка:

І вариант – за ученици от 7 до 13 години

Препоръчителни стойности за прием на енергия и хранителни вещества

За възраст от 7 до 13 години: 1890 ккал/ден

Обядът трябва да осигурява около 30% от средните енергийни потребности за деня: (567-828 ккал) на един обяд в зависимост от възрастта

Два пъти седмично пълнозърнест хляб

Плодовете могат да се заменят според възможностите на пазара

Менюто е съобразено с изискванията на :

Наредба № Н-3 от 03.10.2025г на Министерство на здравеопазването,

Наредба №9 на МЗХ и Сборник рецепти за ученическо столово хранене и бюфети на издателство „Техника“ 2012 година

Съгласувано:   
Мед.лице:.....

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова